Dr. Bürklin-Wolf

2019

RIESLING BRUT

Frische Apfelnote gepaart mit feinem Zitrusaroma. Ein reicher, aber zugleich komplex aufgefächerter Körper wird von einer markanten Struktur perfekt ausbalanciert. Die subtil mit dem Wein verwobene Kohlensäure sorgt für feinstes Mousseux. Am Gaumen feinfruchtig mit mineralischem Nerv. Ein klassischer Riesling-Sekt mit Reifepotential.

JAHRGANG	Nach dem sehr trockenen Jahr 2018 brachte der Winter ausreichend Nieder-schläge. Ein sehr milder März bescherte uns einen sehr frühen Austrieb, im Mai entschleunigten jedoch die Eisheiligen die Vegetation deutlich. Die Blüte verlief aufgrund vermehrt auftretender Regenschauer etwas heterogen. Der Sommer war wiederum sehr warm mit zum Teil enorm heißen Tempe-raturen, jedoch waren die Hitzeperioden kürzer als in 2018 und immer wie-der von geringen Niederschlägen unterbrochen. So konnten wir wie in 2018 Ende August mit der Lese der Sektgrundweine starten. Im September folgten kühle Nächte – perfekt für unsere Rieslinge. Es schloss sich eine sehr entspannte Lese gesunder und vollreifer Trauben an, mit einer reifen aber nicht zu präsenten Säure. In Folge der ungleichmäßig verlaufenden Blüte fielen die Mengen geringer aus. Die Weine zeigen sich bereits im Jungweinstadium enorm präsent, kristallklar und sehr lagentypisch.
ALKOHOLGEHALT	12,0 % vol
SÄURE	8,0 g/l
RESTSÜSSE	4,8 g/l
ALLERGENE	Sulfite